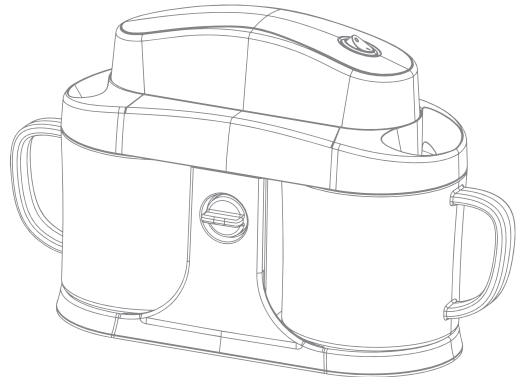




instruction manual with recipes
kullanım kılavuzu ve dondurma tarifleri

EN TR

dondurma makinesi
ice cream maker
KIM 4704





- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanıp, üretilmiştir. Ticari veya sanayi amaçlı kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz çocukların ilgisini çekebilir ancak bildiğiniz üzere oyuncak değildir. Bu sebeple cihazını çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza ediniz.
- Diğer uyarılar için bu kılavuz içindeki "**Güvenlik Talimatları**" bölümüne bakınız.
- Lütfen kılavuzu okuyup, sonrasında ürünü kullanmaya başlayınız.

- *This device is designed and manufactured for home use. It is not suitable for commercial or industrial purposes.*
- *This device may be interest of children, but as you know it is not a toy. In this reason, device being where children can't reach place.*
- *Other information in this guide to see the section "**Safety Instructions**".*
- *Please read the manual, you can start using the product after that.*



Cihazla Oynamamalarını Güvenceye Almak İçin Çocuklar Gözetim Altında Tutulmalıdır. Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children Being Supervised not to Play with the Appliance

this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Merhaba,

Öncelikle ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kılavuzdaki bilgilere ileride de ihtiyacınız olabileceğinden lütfen kılavuzu saklayınız. Bu kılavuz güvenli kullanım ve üründen maksimum performansı elde etmeniz için hazırlanmıştır.

İyi günlerde kullanmanızı dileğiyle.

Hello,

First of all thank you for choosing Kiwi product. Please read this manual carefully before using your device. Please keep the manual as it may need in future. This guide is designed to help you to achieve maximum performance.

We wish you a pleasant use.



SAFETY

- Read the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before assembling, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the tank, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- Before plugging in
- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

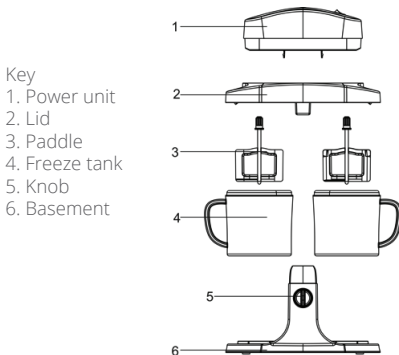
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see "cleaning".
- 3 8-12 hours in advance, place the freezer tank into a freezer.
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

SPECIFICATIONS

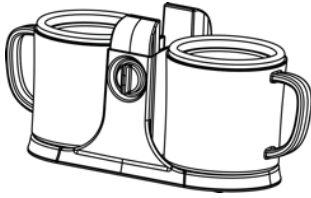
Device type	Ice Cream Maker
Model	KIM-4704
Voltage supply	220-240V~ 50Hz
Power consumption	12W
Capacity during operation	0,5L x 2
Production class	II

TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

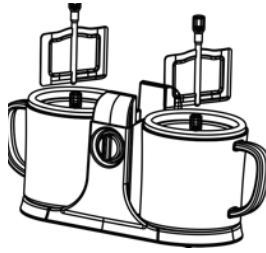


- Key
1. Power unit
 2. Lid
 3. Paddle
 4. Freeze tank
 5. Knob
 6. Basement

1 Take out the freeze tank from the fridge, and place onto the base.

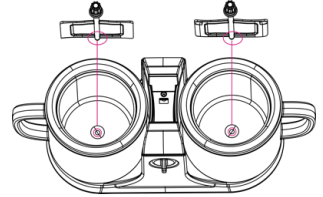


2 Place the paddle into the freeze tank

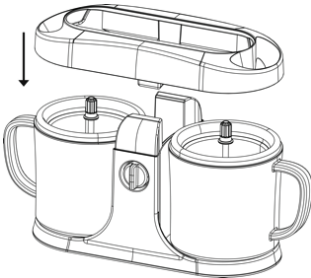


Tips:

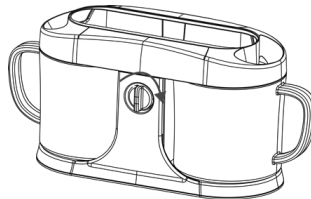
The central bump of the paddle should be placed into the groove of the tank, which helps to position the paddle.



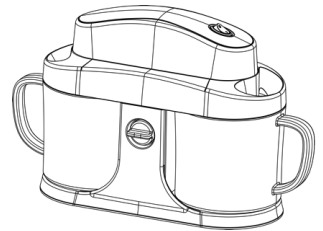
3. Assemble the transparent lid onto the tank.



4 Place the assembled power unit onto the base, then switch the knob clockwise to lock position



5 You can now turn on the ice cream maker.



THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE INGREDIENTS TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE TANK .

6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer tank.

7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 30minutes, but most recipes will be ready in less time.

IMPORTANT

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

8 Turn off the unit, and then switch the knob anti- clockwise to release the power unit, and then remove it. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream produced should be a soft spoon type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the tank.
- Do not remove the freezer tank from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the freezer tank in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the tank in the upright position.
- Always make sure the freezer tank is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the freezer tank.
- The freezer tank should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8-12 hours before use.
- For best results we suggest refrigerating the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

CLEANING

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Freezer Tank: • Allow the freezer tank to reach room temperature before attempting to clean. • Wash it thoroughly from the inside with warm water, from the outside, wipe the tank with a damp cloth, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle: •Remove the paddle from the tank. • Wash then dry thoroughly.

Lid: •Wash the lid then dry thoroughly. •Power unit •Wipe with a damp cloth, then dry.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine

RECIPES



All the recipes here is recommended for single cup capacity, and we suggest to use our product in room temperature 23°C-30°C.



Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

MILK ICE CREAM

Ingredients:

Pure milk	115 ml
Whipping cream	60 ml
White sugar	25 g

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk, light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

BANANA ICE CREAM

Ingredients:

Large ripe banana	1/2pc (about 55g)
Pure milk	80 ml
Whipping cream	40 ml
White sugar	25 g

Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

MANGO ICE CREAM

Ingredients:

Mango	2 pcs (about 70g)
Pure milk	70 ml
Whipping cream	40 ml
White sugar	20 g

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

RAISINS ICE CREAM

Ingredients:

Egg yolk	1/2 pcs
Pure milk	105 ml
Whipping cream	40 ml
White sugar	20 g
Powder	5 g
Raisins	a few pcs

Method:

1. Warmed up the pure milk to 60°C.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5°C.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

STRAWBERRY ICE CREAM

Ingredients:

Fresh strawberries	85 g
Pure milk	55 ml
Whipping cream	40 ml
White sugar	20 g

Method:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

CHOCOLATE ICE CREAM

Ingredients:

Chocolate	20 g
Pure milk	105 ml
Whipping cream	55 ml
White suga	20 g

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

RED BEAN ICE CREAM

Ingredients:

Red bean	50 g
Pure milk	85 ml
Whipping cream	45 ml
White sugar	20 g

Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

YOGHURT ICE CREAM

Ingredients:

Yoghurt	95 ml
Whipping cream	40 ml
White sugar	25 g
Strawberry juice	30 ml
Lemon juice	10 ml

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

GÜVENLİK

- Kullanmadan önce talimatları dikkatli bir şekilde okuyun.
- Parçaları monte etmeden, kaldırmadan veya temizlemeden önce makinenin fişini çekin.
- Çocukların bu makineyi gözetimsiz olarak kullanmaması gerekir. Kablonun, çocukların erişebileceği yerlere sarkmamasını sağlayın.
- Kablosu veya elektrik fişi hasarlı olan ya da arızalandıktan, yere düşürüldükten veya herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra hiçbir cihazı çalıştırmayın.
- Yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara karşı korunmak için, kabloyu, elektrik prizlerini veya makineyi su veya diğer sıvılarla temas ettirmeyiniz.
- Asla onaysız bir aksesuar kullanmayın.
- Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma riskini ve/veya makinenin zarar görmesini azaltmak için elleri, saçları, giysileri, spatulaları ve diğer mutfak eşyalarını çalışma sırasında makineden uzak tutun.
- Dış mekanda kullanmayın.
- Makineyi asla gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların bu makineyle oynamalarına izin vermeyin.
- Makineyi yalnızca amacına uygun olarak ev içi uygulamalarına yönelik kullanın.
- Dondurma veya dondurulmuş şerbet yapmadan önce daima her şeyin iyice temiz olduğundan emin olun.
- Tamamen veya kısmen çözünmüş olan dondurmayı asla yeniden dondurmayın.
- Ham madde ihtiva eden tüm dondurmalar ve dondurulmuş şerbetlerin, bir hafta içerisinde tüketilmesi gerekir. Dondurmanın en iyi lezzeti tazeyken alınır.
- Çiğ ya da kısmen pişirilmiş yumurta içeren dondurmalar veya dondurulmuş şerbetler, küçük çocuklara, hamile bayanlara, yaşlılara veya genel sağlığı iyi olmayan kişilere verilmemelidir.
- Donma yanığını önlemek için, hazneyi tutarken, özellikle de ilk defa dondurucudan çıkarıldığında, daima ellerinizi koruduğunuzdan emin olun.
- Dondurulan çözeltinin, kaseden sızıntı yapması halinde, kullanmaktan vazgeçin. Dondurulan çözelti, toksik özellikte değildir.
- Makineyi ocak, portatif ısıtıcı veya açık ateşli gaz alevi gibi sıcak yüzeylerin üzerine koymayın.
- Prize takmadan önce elektrik kaynağınızın, güç ünitesinin alt kısmında belirtilen elektrik değerleri ile aynı olduğundan emin olun.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Tüm ambalajları çıkarın.
- 2 Parçaları yıkayın: Bkz. "Temizleme".
- 3 8-12 saat öncesinde, dondurma haznesini bir dondurucuya yerleştirin.
- 4 Dondurma veya dondurulmuş şerbet karışımını hazırlayın (tarife bakınız). Karışımı buzdolabında soğumaya bırakın.

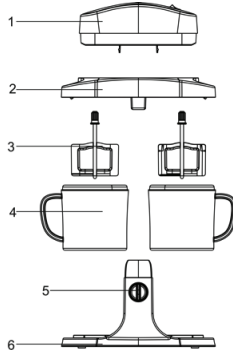
TEKNİK ÖZELLİKLER

Cihaz tipi	Dondurma Makinesi
Modeli	KIM-4704
Gerilim beslemesi	220-240V~ 50Hz
Elektrik tüketimi	12W
Çalışma kapasitesi	0.5L x 2
Üretim standardı	II

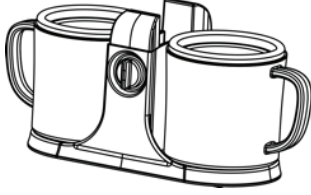
PARÇA TANIMLARI

Açıklamalar

1. Güç ünitesi
2. Kapak
3. Karıştırıcı kanat
4. Dondurma haznesi
5. Ayar düğmesi
6. Altlık



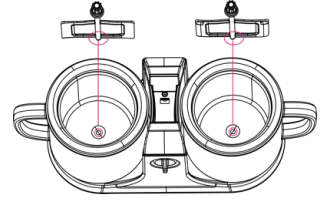
1 Dondurma haznesini buzdolabından çıkarın ve altlığa yerleştirin.



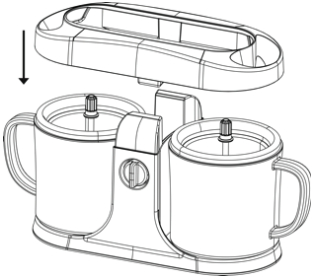
2 Karıştırma paletini, dondurma tankına yerleştirin.



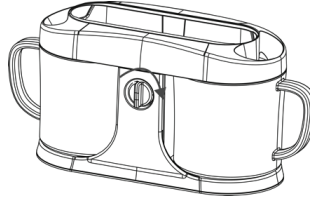
İpuçları: Karıştırma paletinin ortasında yer alan çıkıntılı kısmın, haznede paletin doğru olarak konumlanmasına yardımcı olan boşluğa yerleştirilmesi gerekir.



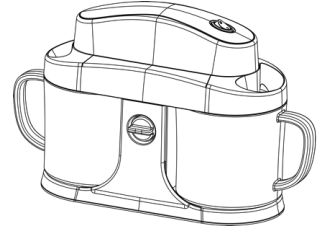
3. Şeffaf kapağı haznenin üzerine monte edin.



4 Birleştirilmiş güç ünitesini tabana yerleştirin ve ardından ayar düğmesini saat yönünde kilitleme konumuna getirin.



5 Artık, dondurma makinesini çalıştırabilirsiniz.



KARIŞIMIN, HAZNE İÇERİSİNDE ANİDEN DONMASINI ÖNLEMELİK İÇİN MALZEMELERİ EKLEMEDEN ÖNCE MAKİNENİN ÇALIŞTIRILMASI GEREKİR.

6 Giriş kanalını kullanarak dondurmayı veya dondurulmuş şerbeti dondurma haznesine dökün.

7 Karışımı, donuncaya veya istenilen kıvama gelinceye kadar çalkalanmasını sağlayın. Bu işlem 20 ila 30 dakika kadar sürebilir, ancak tariflerin birçoğunda daha kısa sürede hazır hale gelmektedir.

ÖNEMLİ

- Dondurma işlemi sırasında makineyi durdurup çalıştırmayın, çünkü karışım kap ile temas ederek donabilir ve karıştırma paletinin hareket etmesine engel olabilir.
- Motorun aşırı ısınmasını önlemek için, karışımın aşırı ölçüde kalınlaşması halinde dönüş istikameti değişecektir. Şayet dönüş istikameti değişmeye devam ederse, karışım hazır olduğunda makineyi durdurun.
- Motorda istenmeyen aşırı ısınmanın gerçekleşmesi durumunda, motorun durmasına neden olan bir emniyet şalteri devreye girecektir. Böyle bir durumla karşılaşılması halinde, makineyi kapatıp fişten çekin ve güç ünitesini soğumaya bırakın.

• 8 Üniteyi kapatın ve ardından ayar düğmesini saat yönünün tersi istikametinde döndürerek güç ünitesini serbest hale getirin, sonrasında ise çıkarın. Dondurmanız servis edilmeye hazırdır.

• Elde edilen dondurma, yumuşak ve kaşıkla alınabilir bir kıvamda olmalıdır. Bu ürün, dondurucuda muhafaza etmek için ya da tüketmeden önce daha sıkı bir yapıda olmasını istemeniz halinde ayrı bir kaba aktarılabilir.

Önemlidir

- Karışımı hazneden çıkarmak için metal gereçler kullanmayınız.
- Dondurma yapımı için hazır hale gelinceye kadardondurma haznesini dondurucudan çıkarmayınız.

Püf Noktaları

- Dondurma haznesini dondurucuda tutmanız ve böylelikle kullanıma hazır olmasını öneririz. Dondurmadan önce plastik bir torbaya yerleştirin. Hazneyi üst tarafı yukarı gelecek şekilde dik konumda dondurun.
- Dondurucuya yerleştirmeden önce daima dondurma haznesinin içi kuru olduğundan emin olun.
- Dondurucu hazneyi delmeyin veya ısıtmayın.
- Dondurucu hazne, kullanımdan önce -18° C (-0.40° Fahrenheit) veya altında bir sıcaklık derecesinde 8-12 saat boyunca çalışan bir dondurucuya yerleştirilmelidir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, dondurma yapmadan önce malzemeleri soğutmanızı öneririz.
- Tariflere alkol eklenmesi, dondurma işlemini engeller.

TEMİZLEME

- Temizlemeden önce mutlaka cihazı kapatın, fişini prizden çıkarın ve parçalarına ayırın.
- Güç ünitesini asla suyla temas ettirmeyin ya da kablo veya fişinin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parçaları, bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Mekanik temizleme tozu, çelik bulaşık telleri veya diğer aşındırıcı malzemeler ile temizlemeyin.

Dondurucu Tank: Dondurucu haznesinin, temizlemeye başlamadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Haznenin iç kısmını ılık suyla iyice yıkayın, dış kısmını ise nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın. Suya daldırmayın.

Karıştırıcı kanat: Karıştırıcı kanadı, hazneden çıkarın. Yıkayın ve sonrasında iyice durulayın.

Kapak: Kapağı yıkayın ve sonrasında iyice durulayın.

Güç ünitesi: Nemli bir bezle silin ve sonrasında kurulayın.

TR

SERVİS VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

- Kablonun hasar görmesi halinde, güvenlik nedenlerinden ötürü yetkili bir tamirci tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimat verilmedikçe ya da gözetim altında tutulmadıkça, bedensel algılama veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olmayan kişilerce (çocuklar da dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamaları için çocukların gözetim altında tutulmaları gereklidir.

Aşağıdaki hususlarda yardıma ihtiyacınız olursa: dondurma makinesinin kullanımı, servis çağırma ya da onarımlar konusunda, makineyi aldığınız satış noktasıyla irtibata geçiniz.

TARİFLER



! Buradaki tüm dondurma tarifleri tek fincan kapasitesi için önerilir ve ürünümüzü 23°C-30°C oda sıcaklığında kullanmayı öneririz.

! Tüm tarifler için soğutma kabını, dondurma karışımınızı hazırlamadan önce en az 8 saat boyunca dondurucuda bekletin.

! Hazırladığınız dondurmaya daha sonra yemek için veya istediğiniz kıvama getirmek için tekrar dondurucuda saklayabilirsiniz.

SÜTLÜ DONDURMA

Malzemeler:

Katkısız süt	115 ml
Krem şanti	60 ml
Beyaz şeker	25 g

Yapılışı:

1. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
2. Katkısız sütü, light kremayı ve şekerini karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
3. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

MUZLU DONDURMA

Malzemeler:

Olgunlaşmış büyük muz	1/2adet (yaklaşık 55g)
Katkısız süt	80 ml
Krem şanti	40 ml
Krem şanti	25 g

Yapılışı:

1. Muzu püre haline getirin.
2. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
3. Muz püresini, katkısız sütü, light kremayı ve beyaz şekerini karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
4. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

MANGOLU DONDURMA

Malzemeler:

Mango	2adet(yaklaşık 70g)
Katkısız süt	70 ml
Krem şanti	40 ml
Beyaz şeker	20 g

Yapılışı:

1. Mangoyu püre haline getirin.
2. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
3. Mango püresini, katkısız sütü, light kremayı ve beyaz şekeri karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
4. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

ÇİLEKLİ DONDURMA

Malzemeler:

Taze çilek	85 g
Katkısız süt	55 ml
Krem şanti	40 ml
Beyaz şeker	20 g

Yapılışı:

1. Çilekleri püre haline getirin.
2. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
3. Çilek püresini, katkısız sütü, light kremayı ve beyaz şekeri karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
4. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

ÇİKOLATALI DONDURMA

Malzemeler:

Çikolata	20 g
Katkısız süt	105 ml
Krem şanti	55 ml
Beyaz şeker	20 g

Yapılışı:

1. Katkısız sütü ve beyaz şekeri ısıtın. Ardından, eriyinceye kadar çikolata ilave edin.
2. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
3. Malzemelerin tümünü karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
4. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

YOĞURLU DONDURMA

Malzemeler:

Yoğurt	95 ml
Krem şanti	40 ml
Beyaz şeker	25 g
Çilek suyu	30 ml
Limon suyu	10 ml

Yapılışı:

1. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
2. Malzemelerin tümünü karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
3. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

LİMONLU DONDURMA

Malzemeler:

Limon kabuğu	40 ml
Krem şanti	40 ml
Beyaz şeker	25 g
Limon suyu	10 ml

Yapılışı:

1. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın. Limon kabuğunu rendeleyin.
2. Malzemelerin tümünü karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
3. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.

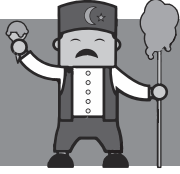
KİVİLİ DONDURMA

Malzemeler:

Taze kivi	85 g
Katkısız süt	55 ml
Krem şanti	40 ml
Beyaz şeker	20 g

Yapılışı:

1. Kivileri püre haline getirin.
2. Yağı azaltılmış kremayı, akışkan hale gelinceye kadar karıştırın.
3. Kivi püresini, katkısız sütü, light kremayı ve beyaz şekeri karıştırın. Ardından, soğutucu içerisine yerleştirerek 5-10°C'ye kadar soğutun.
4. Makineyi açık konuma getirin ve karıştırılmış olan malzemeleri dondurma makinesine yerleştirin.



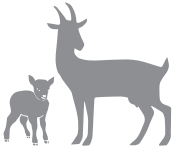
MARAŞ USULÜ TARİFLER

ÖNERİLER

Keçi sütü maraş dondurmasının en temel özelliğidir. Ancak damak tadınıza göre keçi ve inek sütü karışımı veya sadece inek sütünden de dondurmanızı yapabilirsiniz.

Kiwi dondurma makinesiyle yapacağınız tüm dondurmalarda günlük pastörize edilmiş şişe süt kullanınız. UHT karton pakete girmiş, uzun ömürlü süt kullanmayınız.

Eğer çiğ süt kullanacaksanız mutlaka kaynatınız ediniz. Ancak bu durumda da faydalı ve faydasız tüm mikroorganizmalar etkisiz hale gelecektir. Önerimiz; içinde az da olsa faydalı mikroorganizma barındıran pastörize edilmiş günlük şişe süttür.



Keçi sütü maraş dondurmanıza kendine özel lezzeti verir. Sahlep ise dondurmanın sünlmesini sağlar ve buzlanmayı engeller. Maraş dondurması yapımında sahlep vazgeçilmezdir. Süt tozu, süte takviye yoğunluk ve dondurmaya sertlik verecektir. Toz krema ise pastörize edilmiş süt içinde az bulunan süt yağının yerine takviyedir. Süt tozu ve krema zorunlu damak tadına bağlı olup zorunlu değildir. Ancak lezzet açısından ekleyebilirsiniz.

Malzemeleri Bulabileceğiniz Yerler ve Malzeme Önerileri

Şişelenmiş Keçi sütünü tüm büyük süpermarketlerde bulabilirsiniz. (MacroCenter, 3M Migros vb.)

Saf dondurma sahlebini ise baharatçılardan temin edebilirsiniz. (Arifoğlu, Malatya Pazarı vb.)

Süt tozu (Pinar veya başka markalarda bulabilirsiniz. tüm büyük süpermarketlerde.)

NOT: Süt tozu, kahve kreması değildir. Yanlışlıkla kahve kreması almayınız.)

Toz Krem Şanti oldukça yaygın olup tüm marketlerde mevcuttur.

SADE MARAŞ USULÜ DONDURMA TARİFİ

Malzemeler:

Yarım kilo keçi sütü (Pastörize günlük şişe süt)

Yarım su bardağı toz şeker (100 gram)

1 çay kaşığı saf toz sahlep (2,5 –3 gram.)

2 tatlı kaşığı süt tozu (zorunlu değil) (10 gram)

2 tatlı kaşığı toz krema (zorunlu değil) (10 gram)

Yapılışı:

1. Öncelikle tüm toz haldeki malzemeleri bir kaptan iyice birbirine geçene kadar karıştırın ve sonra soğuk sütü içine boşaltın. Şeker eriyene kadar bir iki dakika boyunca karıştırmaya devam edin.

2. Tencerenin altını yakın ve dondurma karışımını kaynayanaya kadar karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra ocağı hafif kısarak, kaynar halde karıştırmaya devam edin. Dondurmanız yoğun kıvamını alana kadar birkaç dakika boyunca karıştırarak kaynatın. Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatıp, karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğurken oluşan kaymağı önlemek için arada sırada karıştırın.

3. Dondurma karışımını oda sıcaklığında soğuttuktan sonra derin dondurucuya yerleştirip, 5-10 dereceye kadar soğutun. (Kabin kenarlarında dondurma buzları oluşmaya başlayınca 5-10 dereceye gelmiş demektir.)

4. Karışımı son olarak, Derin dondurucuda 1 gün boyunca soğuttuğunuz Kiwi dondurma makinesi özel kabı içine koyun ve yaklaşık 20 dakika kadar dondurma makinanızı kadar çalıştırın. Dondurmanız yaklaşık 10. dakikadan itibaren kıvam alacaktır. 20 dakikanın sonunda karışımı ayrı bir kaba boşaltıp, derin dondurucuda 24 saat dinlendirin. Afiyet olsun.

BİTTER ÇİKOLATALI MARAŞ USULÜ DONDURMA TARİFİ

Malzemeler:

- Yarım kilo keçi sütü (Pastörize günlük şişe süt) (inek-Keçi karışım veya sade inek sütü de olur)
 Yarım su bardağı toz şeker (80-100 gram)
 1 çay kaşığı saf toz sahlep (2,5 –3 gram.)
 2 tatlı kaşığı süt tozu (zorunlu değil) (10 gram)
 2 tatlı kaşığı toz krema (zorunlu değil) (10 gram)
 10 gram kakao
 50 gram bitter çikolata (Kuvertür)

Yapılışı:

1. Öncelikle tüm toz haldeki malzemeleri bir kapta iyice birbirine geçene kadar karıştırın ve sonra soğuk sütü içine boşaltın. Şeker eriyene kadar bir iki dakika boyunca karıştırmaya devam edin.
2. Tencerenin altını yakın ve dondurma karışımınızı kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra ocağı hafif kısarak, kaynar halde karıştırmaya devam edin. Dondurmanız yoğun kıvamını alana kadar birkaç dakika boyunca karıştırarak kaynatın. Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatıp, karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğurken oluşan kaymağı önlemek için arada sırada karıştırın.
3. Dondurma karışımınızı oda sıcaklığında soğuttuktan sonra derin dondurucuya yerleştirip, 5-10 dereceye kadar soğutun. (Kabin kenarlarında dondurma buzları oluşmaya başlayınca 5-10 dereceye gelmiş demektir.)
4. Karışımı son olarak, Derin dondurucuda 1 gün boyunca soğuttuğunuz Kiwi dondurma makinesi özel kabı içine koyun ve yaklaşık 20 dakika kadar dondurma makinanızı kadar çalıştırın. Dondurmanız yaklaşık 10. dakikadan itibaren kıvam alacaktır. 20 dakikanın sonunda karışımı ayrı bir kaba boşaltıp, derin dondurucuda 24 saat dinlendirin. Afiyet olsun.

FISTIKLI MARAŞ USULÜ DONDURMA TARİFİ

Malzemeler:

- Yarım kilo keçi sütü (Pastörize günlük şişe süt)
 Yarım su bardağı toz şeker (100 gram)
 1 çay kaşığı saf toz sahlep (2,5 –3 gram.)
 2 tatlı kaşığı süt tozu (zorunlu değil) (10 gram)
 2 tatlı kaşığı toz krema (zorunlu değil) (10 gram)
 30-40 gram toz halde antep fıstık

Yapılışı:

1. Fıstık hariç, tüm toz haldeki malzemeleri bir kapta iyice birbirine geçene kadar karıştırın ve sonra soğuk sütü içine boşaltın. Şeker eriyene kadar bir iki dakika boyunca karıştırmaya devam edin.
2. Tencerenin altını yakın ve dondurma karışımınızı kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra ocağı hafif kısarak, kaynar halde karıştırmaya devam edin. Dondurmanız yoğun kıvamını alana kadar birkaç dakika boyunca karıştırarak kaynatın. Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatıp, karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğurken oluşan kaymağı önlemek için arada sırada karıştırın.
3. Dondurma karışımınızı oda sıcaklığında soğuttuktan sonra derin dondurucuya yerleştirip, 5-10 dereceye kadar soğutun. (Kabin kenarlarında dondurma buzları oluşmaya başlayınca 5-10 dereceye gelmiş demektir.)
4. Karışımına toz fıstığı ekleyip karıştırın.
5. Son olarak derin dondurucuda 1 gün boyunca soğuttuğunuz Kiwi dondurma makinesi özel kabı içine koyun ve yaklaşık 20 dakika kadar dondurma makinanızı kadar çalıştırın. Dondurmanız yaklaşık 10. dakikadan itibaren kıvam alacaktır. 20 dakikanın sonunda karışımı ayrı bir kaba boşaltıp, derin dondurucuda 24 saat dinlendirin. Afiyet olsun.

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan; Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, satılanı alıkoymayı ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, imkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın; Garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin reddi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda şikayet ve itirazları konusundaki başvuruları yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

TAŞIMA ve NAKLİYEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Cihazınızı satın almış olduğunuz yerden hasarsız ve eksiksiz bir biçimde teslim aldığınızdan emin olunuz. Aksesuar eksikliği veya cihazın hatalı depolama koşullarından dolayı kırık gibi çıkması durumlardan satıcıyı mağaza içinde anına bildiriniz. Gerekirse ürünü teslim almayınız. Ürünü teslim almanız durumunda yasal herhangi bir hak iddia etmeniz mümkün değildir.

Cihazınızı taşıma veya nakliye esnasında herhangi bir darbeye maruz bırakmayacak gerekli önlemleri alınız.

Cihazınızı kargo veya posta yoluya herhangi bir yere gönderirken mutlaka “sağlam bir koli içine” hasar görmeyecek şekilde ambalajlamasını yapınız. Ürününüzün orjinal ambalajını satın alma tarihinden itibaren asgari 6 ay saklayınız.

ENERJİ TÜKETİMİ AÇISINDAN VERİMLİ KULLANIM

Cihazınızı kullanmadığınız zamanlar da güç kablosunu prizden çekiniz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

1. Tüm talimatları dikkatli bir şekilde okuyun. Açmadan önce, elektrik şebekenizin voltajının cihazın yanındaki/altındaki ürün üstü etiketinde belirtilen değerle aynı olduğundan emin olun.
 2. **UYARI:** Islak zeminde cihazınızın elektrik kablosunun su ile temasını engelleyin.
 3. Çocuklar tarafından ya da çocukların yakınında herhangi bir cihaz kullanılırken, yakın gözetim gerekir. Hiç bir zaman çocukların gözetimsiz cihaz çalıştırmasına izin vermeyin.
 4. En iyi verimliliği sağlamak için cihaz kullanım talimatlarınıza uyun.
 5. Cihazını sobalardan veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun. Isı ünitenin plastik, cam ve metal parçalarının deforme olmasına ve renk değiştirmesine neden olabilir.
 6. Elektrik kablosunu prizden çekmeden önce cihazınızı gövdesindeki anahtardan kapatın. Hasarı önlemek için, lütfen fişi kabloyu çekerek değil, fişi tutarak çıkarın.
 8. Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, algılama veya zihinsel becerileri yeterli olmayan veya deneyimli ve bilgili olmayan kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatlar verildiği ve tehlikelerin anlaşılmasının sağlandığı koşullarda kullanılabilir.
 9. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
10. Cihazı temizlemeden ya da bakımını yapmadan önce, fiş prizden çıkarılmış olmalıdır.
 11. Bir uzatma kablosu kullanılması önerilmez.
 12. Cihaz düzgün şekilde çalışmıyorsa, güç kaynağını kapatın ve yetkili bir servis acentesine başvurun.
 13. Güç kablosu hasar görmüşse, bir tehlikeyi önlemek için üretici veya servis acentesi tarafından veya benzer yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
 14. Cihazınızı elektrik kablosundan tutarak taşımayınız.
 15. Kullanılmadığı zamanlarda fişini çıkarın. Fişi prizden çıkarmadan önce, güç düğmesini kapatın.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı ısıtma aygıtlarına yakın yerlerde bulundurmuyunuz. Cihaza darbe uygulamayınız ve düşürmeyiniz. Cihazınızı nemli ve ıslak ortamlarda bulundurmuyunuz ve kullanmayınız.

TEKNİK DESTEK ve ÇAĞRI MERKEZİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle her türlü soru, şikayet, görüş ve önerileriniz için 0850 433 54 94 numaralı Müşteri Hizmetlerimizden bize ulaşabilirsiniz. Ayrıca en güncel teknik servislerimizin iletişim bilgilerini web sitemiz üzerinden öğrenebilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri
0850 433 54 94

www.kiwi-home.com
destek@kiwi-home.com

Tüketicinin Dikkatine:

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda Garanti Belgesini mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki müşteri hizmetleri numarasına başvurunuz.
4. Teknik servisteki işiniz bittiğinde "Yetkili Servis Hizmet Fişi" almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

GARANTİ SÜRESİ ve KULLANIM ÖMRÜ

Bu ürünün garanti süresi 2 (iki) senedir.

T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'na tespit edilen kullanım ömrü 7 senedir.

BMVA

Elektronik Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

GARANTİ BELGESİ

ÜRETİCİ VE İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : BMVA ELEKTRONİK SAN. VE TİC. A.Ş.
 Adresi : Osmangazi Mahallesi, 2644. Sokak No:3/2
 : Kıraç - Esenyurt / İstanbul - TURKEY
 Tel : 0850 433 54 94
 Yetkili Kişi

BMVA
 Elektronik Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
 Gültüpe Mh. Turf. Sk. No: 2644/3/2 K.Çekmece/İST.
 Tel: 0212 580 45 05 / 0212 580 05 15
 Vergi Dairesi: K.Çekmece Vergi No: 178 076 9689
 Sicil No: 987078

Ürünün Cinsi : Dondurma Makinesi
 Markası : Kiwi
 Modeli : KIM 4704
 Teslim Tarihi ve Yeri :
 Garanti Süresi : 2 Yıl
 Kullanım Ömrü : 7 Yıl

SATICI FİRMA

Ünvanı :
 Adresi :
 Tel. Fax :
 Fatura Tarihi ve No :
 Teslim Tarihi ve Yeri :
 İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin hazırlanması; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca hazırlanmıştır.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve en az 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11. maddesinde yer alan;

TR

- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç- İmkan varsa, Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

4. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar.

Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

İş Günü: Ulusal, resmi ve dini bayram günleri ile yılbaşı, 1 Mayıs ve pazar günleri dışındaki çalışma günlerini ifade eder.

5. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

6. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

Garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

9. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

10. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Yukarıdaki hükümler sadece tarafı tüketici olan satışlarda uygulanır.

Tüketici: Ticari veya mesleki olmayan amaçlarla hareket eden gerçek veya tüzel kişidir.

**Ürünün doğru yok edilmesi.**

Bu işaret, bu ürünün AB dahilinde evsel atıklarla birlikte uzaklaştırılmaması gerektiğini göstermektedir. Denetimsiz atıkların çevreye ve insan sağlığına olası olumsuz etkilere yol açmaması amacıyla, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir bir şekilde yeniden kullanılabilmesini sağlamak için sorumlu davranarak ürünü geri dönüştürün. Kullanılmış cihazları iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun. Bu kişiler ürünün çevreye dost bir şekilde geri dönüştürülmesi için teslim alabilir.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Bu kullanma kılavuzu çevreye zarar vermeyecek ve geri dönüşüme uygun olacak şekilde üretilmiştir.

Bu kılavuz 6502 sayılı kanun ve tanıma - kullanma kılavuzu yönetmeliğine uygun olarak düzenlenmiştir.

Bu garanti belgesindeki olabilecek tipografik yazım veya baskı hatalarından BMVA sorumlu değildir.



kiwi-home.com

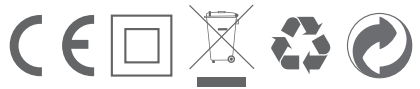


İthalatçı-İmalatçı Firma / Importer-Manufacturer
Osmangazi Mahallesi, 2644. Sokak No:3/2
Kıraç - Esenyurt / İstanbul - TURKEY
export@bmva.com.tr (2.17) Made in P.R.C.

Bu cihaz EEE ve AEEE yönetmeliğine uygundur.
This device appropriate for regulations according to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Bu ürün doğa dostu bir fabrikada üretilmiştir.
This product is produced in nature friendly factory.



© 2016 BMVA. Tüm hakları saklıdır. Kiwi logosu BMVAya aittir. Diğer tüm logo ve markalar sahiplerine aittir. Yazım ve baskı hatalarından BMVA sorumlu değildir.

© 2016 BMVA. All rights reserved. Kiwi logo is owned by BMVA and registered. All other trademarks and signs are property of their owners. BMVA is not responsible for printing and composing mistakes.